**PROJEKT HÉT**

**MÉZESKALÁCS SÜTÉS**

**Szitakötő – 44. szám,**

**13. oldal Victor András: Pattogó ostor**

**16. oldal Varga Zoltán Zsolt: Az erdei cirkusz**

**Szükséges eszközök**:

Szitakötő 44. szám, állatos mézeskalács formák, (vagy a mellékletben látható állatokról készített sablon) a mézeskalács recept összetevői ( lásd a mellékletet), nagyobb méretű tál a tészta gyúrásához, nyújtó deszka, nyújtó fa, sütő a sütéshez, színes festék a díszítéshez.

1. **Ráhangolódás, előkészület- 1. tanítási óra**

Közös feladat

* A lányok olvassák el a Pattogó ostor című cikket.
* A fiúk olvassák el Az erdei cirkusz című cikket.
* A táblát osszátok 2 részre. (Pattogó ostor és Az erdei cirkusz részre)
* A lányok csoportja a saját részükre írja fel az összes állatot, amely szerepelt az elolvasott cikkben.
* A fiúk csoportja szintén írja fel a saját részükre az összes állatot, melyről olvasott.
* A mézeskalács (esetleg linzer) formák, sablonok közül válogassátok ki az állatosokat, közben beszélgessetek a karácsonyi ünnepkör hagyományairól, a karácsonyhoz kapcsolódó állatokról.

1. **Mézeskalács tésztakészítés – 1. tanítási óra**

* Olvassátok el a mellékletben szereplő receptet.
* Készítsétek ki az összetevőket.
* A recept alapján állítsátok össze a tésztát, ügyeljetek a megadott mennyiségek betartására
* Másnapig letakarva pihentessétek hűtőben vagy hideg helyen.

1. **Figurák készítése, sütése – 2 tanítási óra**

* A hűtőből vegyétek elő az előző nap elkészített tésztát.
* Készítsétek ki az állatos formákat.
* Nyújtsátok ki a tésztát, majd az állatos formákkal szúrjátok ki a figurákat. Ha sablont használtok óvatosan vágjátok körbe késsel a formát.
* A megadott hőfokon süssétek ki a mézeskalácsokat.

**4. Mézeskalács állatok díszítése. - 2 tanítási óra**

Mindenki díszítse kedve szerint a mézeskalács állatokat.

**Jó szórakozást és jó étvágyat.**

**1. Mellékklet**

Mézeskalács recept

Hozzávalók

1 Hera sütő margarin

340 gramm porcukor

4 evőkanál méz

4 tojás

740 gramm sima liszt ( finom liszt)

2 csomag mézeskalács fűszerkeverék

2 kiskanál sütőpor

Összegyúrjuk, 1 éjszakára hűtőbe tesszük.

Másnap 4-5 milliméter vastagra nyújtjuk. Kissazaggatjuk a formákkal.

175 fokon 10-12 percig sütjük.

Díszítés:

1 tojás fehérje + 150 gramm porcukrot 15 percig verünk kemény habnak. Habzsák segítségével díszítjük.

**2. Melléklet**

